Manual de instrucciones

COCINA Y HORNO

ES

ES PT

Español, 1 Portugués,12

K3E51/AG

Sumario

Instalación, 2-3
Colocación y nivelación
Conexiones eléctricas
Datos técnicos

Descripción del aparato, 4
Vista de conjunto
Panel de mandos

Puesta en funcionamiento y uso, 5-8
Uso del horno
Programas
Tabla de cocción para el horno

Uso de la encimera eléctrica, 9
Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Precauciones y consejos, 10
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 11
Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Limpiar la encimera de vitrocerámica
Asistencia

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

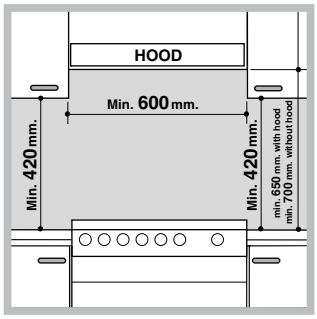
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 200 mm. del aparato;

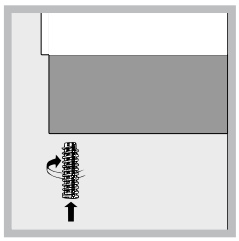


- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
  Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (*ver la figura*);

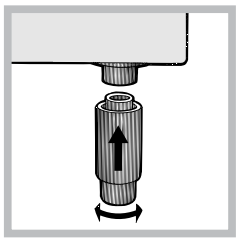
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Nivelación



Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (*ver la figura*).



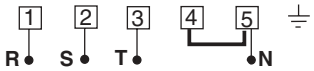
Las patas* se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

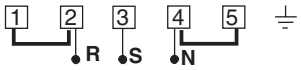
Montaje del cable de alimentación

El cable se dimensiona de acuerdo al tipo de conexión eléctrica utilizada según el siguiente esquema de conexión:

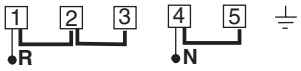
400 3N ∿
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



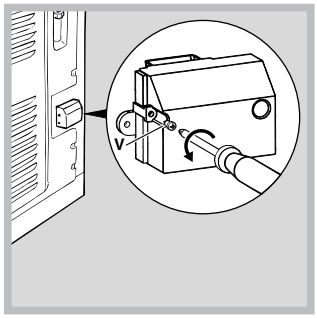
400V 2N ∿
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



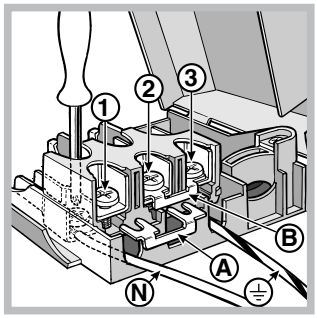
230V ∿
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Para instalar el cable de alimentación eléctrica:



1. Desenrosque el tornillo V del tablero de bornes y tire de la tapa para abrirla (*ver la figura*).



2. coloque el puente de conexión A (*ver la figura*) según el esquema de conexión que se encuentra arriba. El tablero de bornes está preparado para la conexión monofásica de 230V: los bornes 1, 2 y 3 están conectados uno con el otro; el puente 4-

5 está situado en la zona inferior del tablero de bornes.
3. Coloque los conductores N y ⏚ según el esquema (*ver la figura*) y realice la conexión apretando a fondo los tornillos de los bornes.
4. coloque los cables remanentes en los bornes 1-2-3 y apriete los tornillos.
5. fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
6. cierre la tapa del tablero de bornes enroscando el tornillo V.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (*ver la tabla de Datos técnicos*).
El aparato se debe conectar directamente a la red utilizando un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., interpuesto entre el aparato y la red. El interruptor debe estar dimensionado para la carga indicada y responder a las normas NFC 15-100 (el conductor de puesta a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que en ningún punto entre en contacto con temperaturas que superen los 50°C.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si la toma no es compatible con el enchufe, llame a un técnico autorizado para la sustitución. No utilice prolongaciones ni tomas múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

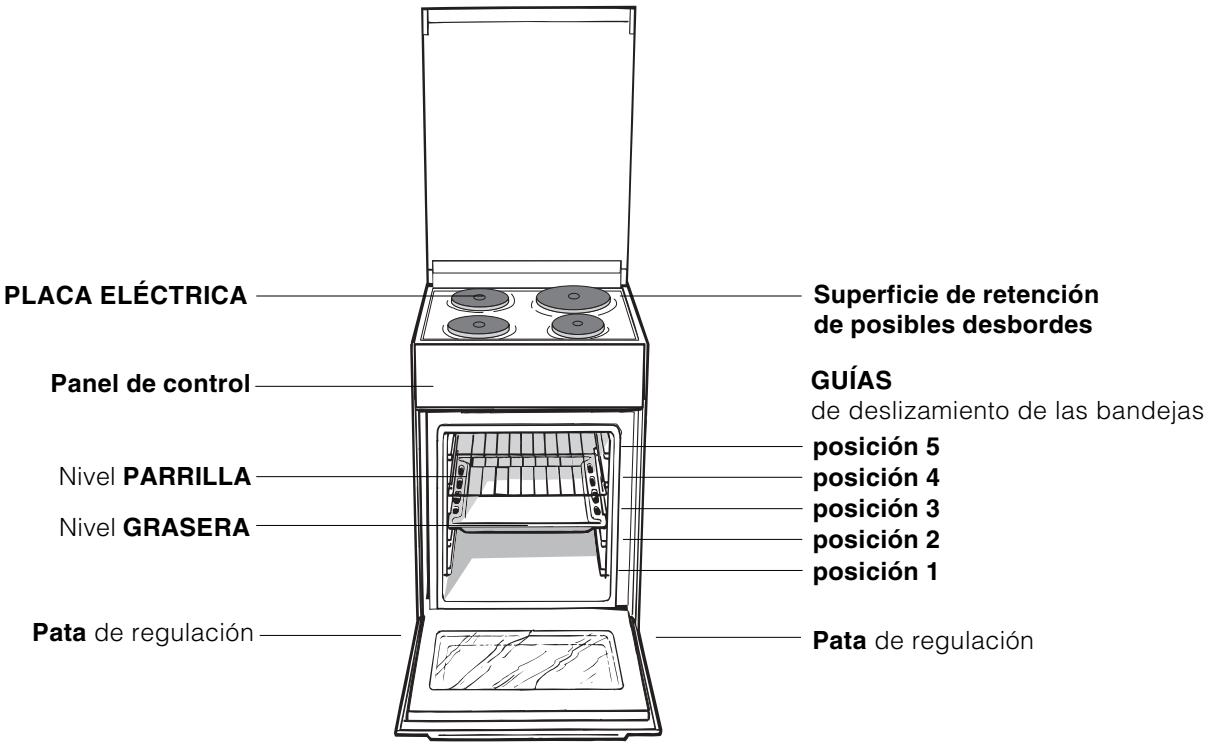
***** Presente sólo en algunos modelos.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x44x38 cm
Volumen	litros 54
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos	ancho 42 cm profundidad 44 cm altura 18 cm
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Placa de cocción eléctrica Adelante izquierda Detrás izquierda Detrás derecha Adelante derecha Absorción máxima de la encimera eléctrica	 1500W 2000W 1500W 2000W 7000W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural - función de calentamiento: ⎓ Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Ventilado
CE	Normas Comunitarias 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones -89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/CE

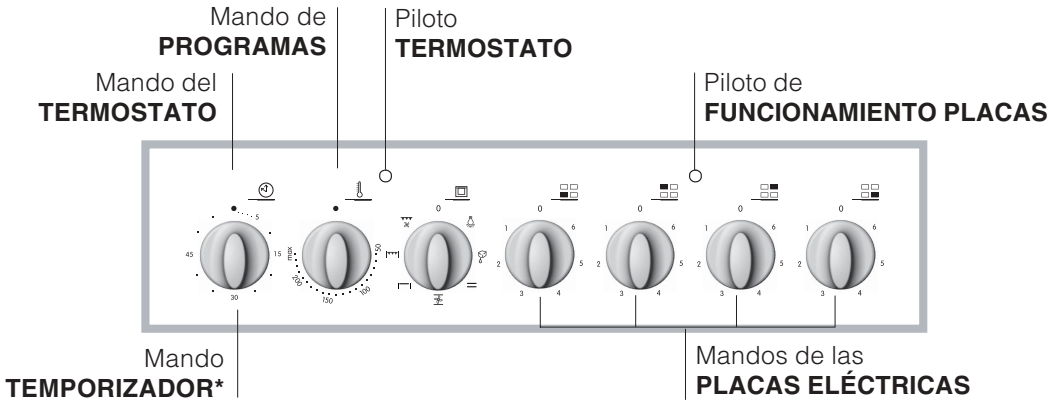
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de mandos



***** Presente sólo en algunos modelos.

Uso del horno

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

! No apoye nunca objetos directamente en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.

Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (*ver Tabla para cocciones al horno*).

Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición 0;

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está en funcionamiento. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta una posición diferente de “0”. Permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento.
Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Temporizador*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:
1. gire en sentido horario un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

* Presente sólo en algunos modelos.

ES

Programas

Programa HORNO DESCONGELACIÓN

El ventilador colocado en el fondo del horno, hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor del alimento. Es aconsejable para la descongelación de cualquier tipo de alimento, pero en particular para alimentos delicados que no deben recibir calor, por ejemplo: tortas heladas, postres o pasteles con crema, pasteles de fruta. El tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. Cuando se trate de carne, pescado o pan, es posible reducir los tiempos utilizando la función "multicocción" y seleccionando una temperatura de 80°100°C.

Programa HORNO CONVENCIONAL

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel a la vez, de lo contrario, se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa HORNO VENTILADO

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se activan los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme en todos los puntos. Se pueden cocinar simultáneamente comidas diferentes entre sí siempre que las temperaturas de cocción sean similares. Es posible utilizar hasta un máximo de 2 niveles simultáneamente siguiendo las advertencias contenidas en el párrafo "Cocción simultánea en varios niveles".
Esta función es particularmente aconsejada para platos que necesitan tostarse o para platos que necesitan una cocción bastante larga, como por ejemplo: lasañas, macarrones al horno, pollo asado con papas, etc. Se obtienen además notables ventajas en la cocción de los asados de carne ya que la mejor distribución de la temperatura permite utilizar temperaturas más bajas que reducen la dispersión de los líquidos, manteniendo la carne más tierna con una menor disminución de peso. El horno ventilado se aprecia particularmente en la cocción de pescados, porque pueden cocinarse con muy poco sazonado manteniendo así inalterado su aspecto y sabor.
Postres: se obtienen resultados seguros cocinando tortas con levadura.
La función "ventilado" se puede también usar para una descongelación rápida de carnes blancas o rojas y de pan, seleccionando una temperatura de 80 °C. Para descongelar alimentos más delicados, puede seleccionar 60°C o usar sólo la circulación de aire frío ubicando el mando del termostato en 0°C.

Programa HORNO SUPERIOR

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se enciende el elemento calentador superior.
Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.

Programa GRILL

Temperatura: a elección entre 50°C y Máx
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático.
La elevada y directa temperatura del asador eléctrico, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...
Realice las cocciones con la puerta del horno semiabierta salvo en el caso de una cocción con asador automático.
En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso.

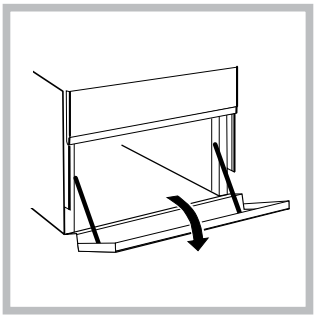
Programa GRILL VENTILADO

Temperatura: a elección entre 50°C y 200ºC
Se enciende el elemento calentador superior central y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional la circulación forzada de aire en el interior del horno. Esto impide que los alimentos se quemen en la superficie, permitiendo que el calor penetre correctamente.
Utilizando el asador eléctrico ventilado se obtienen resultados excelentes en broquetas mixtas de carne y verdura, salchichas, costillas de cerdo, chuletas de cordero, pollo a la diabla, codorniz a la salvia, solomillo de cerdo, etc.
Con los pescados, el grill ventilado es insuperable en la cocción de lonjas de cherna, de atún, de pez espada, sepias rellenas, etc.

! Las cocciones HORNO SUPERIOR, GRILL, y GRILL VENTILADO se deben realizar con la puerta cerrada.

! En las cocciones HORNO SUPERIOR y GRILL, coloque la parrilla en la posición 5 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas). En las cocciones GRILL VENTILADO coloque la parrilla en las posiciones 2 o 3 y la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de la cocción.

Espacio inferior



Debajo del horno existe un espacio que puede ser utilizado para guardar accesorios o cacerolas. Para abrir la puerta, gírela hacia abajo (*ver la figura*).

! No coloque material inflamable en el compartimento inferior.

! Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

Cocción simultánea en distintos niveles.

Si es necesario use dos niveles y utilice el programa HORNO VENTILADO que es el único adecuado para este tipo de cocción. Además, es importante:

- no utilizar las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podrá quemar las comidas delicadas.
- utilizar las posiciones 2 y 4 colocando en la posición 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- cuando se cocinan alimentos que requieren tiempos y temperaturas de cocción diferentes, elija una temperatura media entre las dos aconsejadas (*ver la Tabla de cocción en horno*) y coloque los alimentos más delicados en la posición 4. Extraiga primero el alimento que necesita un tiempo de cocción más breve.
- cuando se cocinan pizzas en varios niveles con una temperatura fijada en 220ºC conviene precalentar el horno durante 15 minutos. Generalmente la cocción en la posición 4 tiene una duración mayor: por lo tanto, se aconseja extraer primero la pizza cocinada en el nivel más bajo y después de algunos minutos, la cocinada en la posición 4.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

ES

Tabla de cocción en el horno

Posición de la perilla de selección	Comida para cocinar	Peso (Kg)	Posición para la cocción en los pisos desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Posición de la perilla del termostato	Tiempo de cocción (minutos)
Descongelación	Todos los alimentos congelados					
Convencional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Torta glaseada	1	3	15	180	30-35
Ventilado	Pizza (en 2 niveles)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasañas	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado + patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno Superior	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.° 4	4	5	Max	2-3
Grill ventilado	Pollo a la parrilla	1.5	3	5	200	55-60
	Sepias	1.5	3	5	200	30-35

Nota: los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill o grill ventilado, la bandeja se coloca siempre en el 1° nivel a partir de abajo.

Uso de la encimera eléctrica

! En cada mando está indicada la posición de la placa eléctrica correspondiente.

Placas eléctricas

La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente en sentido horario o antihorario hasta 6 posiciones diferentes:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Potencia mínima
2 - 5	Potencia intermedias
6	Potencia máxima

En todas las posiciones del mando diferentes a la de apagado, se produce el encendido del piloto de funcionamiento.

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- No apoye ollas inestables o deformadas sobre las placas eléctricas para evitar vuelcos. Colóquelas sobre la placa de cocción con los mangos dirigidos hacia adentro.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición 0.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes.
  Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.

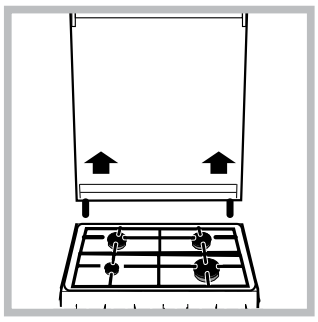
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).

- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

La tapa

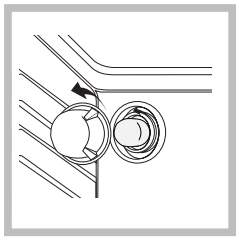


Es posible extraer la tapa para facilitar la limpieza en la zona posterior de la encimera: ábrala completamente y tire hacia arriba (*ver la figura*).

Controlar las juntas del horno

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

Instruções de utilização

FOGÃO E FORNO

PT

ES Español, 1

PT **Português,12**

K3E51/AG

Índice

Instalação, 13-14
Posicionamento e nivelamento
Ligações eléctricas
Dados técnicos

Descrição do aparelho, 15
Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 16-19
Utilização do forno
Programas
Tabela de cozedura no forno

Utilização do plano de cozedura eléctrico, 20
Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

Precauções e conselhos, 21
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 22
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Substituir a lâmpada de iluminação do forno
Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica
Assistência técnica

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permaneça com o aparelho.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

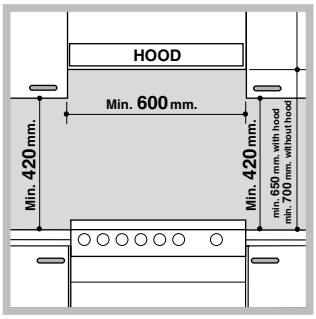
! Qualquer intervenção e regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o fogão desligado da rede eléctrica.

Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis que não superem a altura do plano de trabalho.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Para uma instalação correcta:
- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- se o plano da cozinha for mais alto que o dos móveis, estes deverão ser colocados a e pelo menos 200 mm do aparelho;

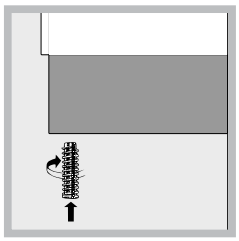


- se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano de trabalho. Esta distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (*vide a figura*);

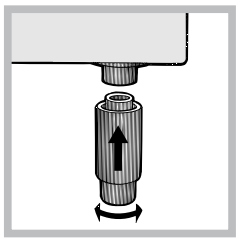
- não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado seguindo as indicações contidas no relativo livrete de instruções.

***** Presente apenas em alguns modelos.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés de regulação fornecidos nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (*ver figura*).



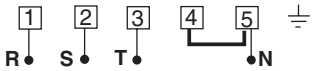
As pernas* devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

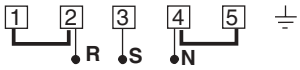
Montagem do cabo de fornecimento

As medidas do cabo deverão ser em função do tipo de ligação eléctrica utilizada, conforme este esquema de ligação:

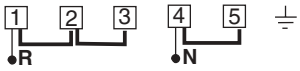
400 3N ~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363



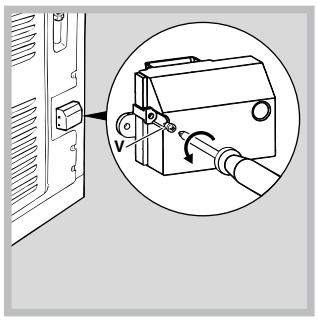
400V 2N ~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363



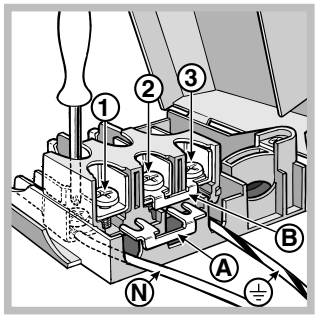
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



Para instalar o cabo de alimentação:



1. Desatarraxe o parafuso V da caixa de bornes e puxe a tampa para abri-la (*veja a figura*).



2. Posicione o grampo de ligação A (*veja a figura*) conforme o esquema de ligação indicado acima. A caixa de bornes já está predisposta para a ligação monofásica 230V: os bornes 1, 2 e 3 estão ligados um ao outro; a ponte 4-5 encontra-se na parte

inferior da caixa de bornes.
3. Posicione os condutores N e ⏚ conforme o esquema (*veja a figura*) e efectue a ligação apertando a fundo os parafusos dos bornes.
4. Posicione os fios que sobrarem nos bornes 1-2-3 e aperte os parafusos.
5. Prenda o cabo de alimentação no respectivo grampo.
6. Feche a tampa da caixa de bornes atarraxando o parafuso V.

Ligação do cabo de alimentação à rede eléctrica.

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja a tabela dos Dados técnicos*). O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas NFC 15-100 (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50ºC.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

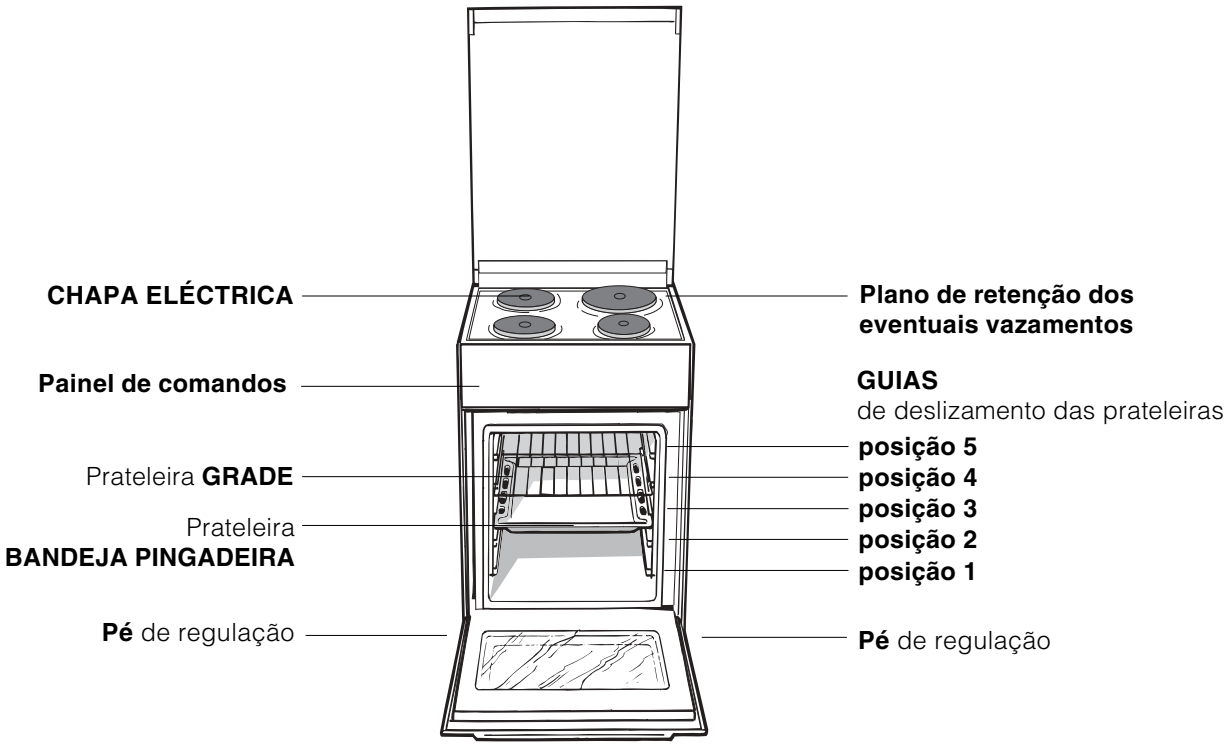
***** Presente apenas em alguns modelos.

DADOS TÉCNICOS	
Medidas Forno HxLxP	32x44x38 cm
Volume	Litros 54
Medidas úteis da gaveta estufa	largura 42 cm, profundidade 44 cm, altura 18 cm
Tensão e frequência de fornecimento	veja a placa das características
Plano de cozedura eléctrico	
Para a frente à esquerda	1500 W
Atrás à esquerda	2000 W
Atrás à direita	1500 W
Para a frente à direita	2000 W
Absorção máxima do plano eléctrico	7000 W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: ⎓ Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Ventilado.
	Directivas Comunitárias: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – -89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 90/369/CEE de 29/06/90 (Gás) e posteriores modificações – -93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/EC.

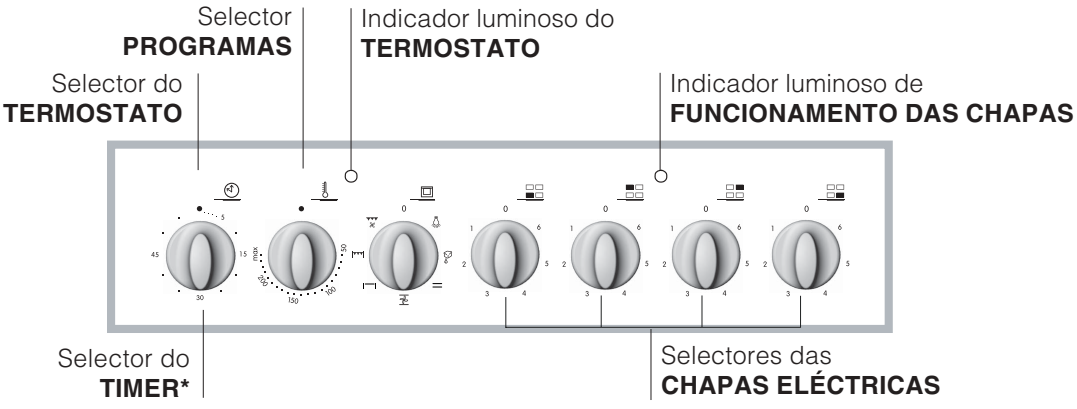
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



* Presente apenas em alguns modelos.

Início e utilização

PT

Utilização do forno

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e com a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

! Nunca encoste objectos directamente no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.
Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (*veja a Tabela de cozedura no forno*).

Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição 0;

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Indicador luminoso do TERMOSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a funcionar. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector PROGRAMAS em uma posição diferente do “0”. Permanece acesa enquanto o forno estiver a funcionar. Seleccionando com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

Timer*

Para accionar o Timer (contador de minutos) proceder da seguinte maneira:
1. para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio;
2. rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o selector TIMER configurando o tempo desejado;

* Presente apenas em alguns modelos.

Programas

Programa FORNO DESCONGELAMENTO

A ventoinha situada no fundo do forno faz circular o ar a temperatura ambiente ao redor dos alimentos. É indicado para descongelar quaisquer tipos de comida, mas especialmente para comidas delicadas que não se devem aquecer, tais como por exemplo: tortas geladas, doces de creme ou de nata, doces de frutas. O tempo de descongelamento diminui pela metade. No caso de carnes, peixes ou pão, é possível acelerar se utilizar a função “cozedura múltipla” e definir a temperatura entre 80° e 100°C.

Programa FORNO ESTÁTICO

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max
Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma só prateleira de cada vez, caso contrário haveria uma má distribuição da temperatura.

Programa FORNO VENTILADO

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Ligam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme em todos os pontos. É possível cozer contemporaneamente pratos mesmo diferentes, desde que as temperaturas de cozedura sejam similares. É possível utilizar até 2 prateleiras contemporaneamente no máximo, a obedecer as advertências apresentadas no parágrafo “Cozedura contemporânea em mais de uma prateleira”.
Esta função é especialmente indicada para pratos gratinados ou para pratos que necessitarem de cozedura durante bastante tempo, como por exemplo: lasanha, macarrão com molho no forno, frango e batatas assados, etc. Obtêm-se notáveis vantagens ao assar carne porque a melhor distribuição da temperatura possibilita empregar temperaturas mais baixas que reduzem a dispersão da humidade natural e a carne fica mais macia e diminui menos de peso. O modo ventilado é especialmente aconselhado para peixe, que pode ser cozido com poucos temperos, mantendo inalterados o seu aspecto e sabor.
Sobremesas: resultados seguros são obtidos ao assar bolos com levedo.

A função “ventilado” também pode servir para degelar rapidamente carnes brancas ou vermelhas ou pão, se a temperatura for colocada em 80 °C. Para degelar comidas mais delicadas, coloque a 60° C, ou empregue apenas a circulação de ar frio com o selector termostato deixado em 0°C.

Programa FORNO DE CIMA

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Activa-se o elemento aquecedor superior.
Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.

Programa GRILL

Temperatura: a escolha entre 50°C e Max.
Acende-se o elemento aquecedor superior e activa-se o espeto giratório.
A temperatura bastante elevada e directa do grill permite que a carne fique rapidamente corada e impede a saída dos sucos, tornando-a mais tenra. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitarem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres, etc...
Cozer com a porta do forno semiaberta, excepto se empregar o espeto giratório.
Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo “Conselhos práticos para a cozedura”.

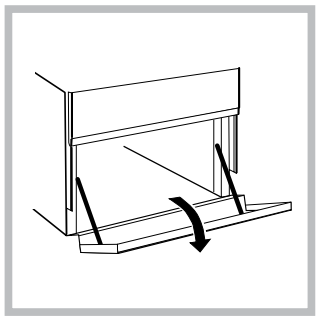
Programa GRILL VENTILADO

Temperatura: a escolha entre 50°C e 200ºC.
Liga-se o elemento aquecedor superior central e começa a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura dos alimentos em superfície, permitindo ao calor de penetrar correctamente. Obtém-se resultados excelentes mediante o grill ventilado para espetinhos mistos de carne e verduras, chouriços, costelas de porco, costeletas de carneiro, frango piri-piri, codornas à salva, filés de porco etc. ...
Para peixes, o grill ventilado é insuperável para cozer fatias de cherne, de atum, de peixe espada, chocas recheadas etc.

!As cozeduras GRILL DE CIMA, GRILL e GRILL VENTILADO devem ser efectuadas com a porta fechada.

! Nas cozeduras GRILL DE CIMA e GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Na cozedura GRILL VENTILADO coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.

Vão inferior



Embaixo do forno há um vão que pode ser utilizado para guardar acessórios ou panelas. Para abrir a porta rodar para baixo (*ver figura*).

!Não guarde material inflamável no vão inferior do forno.

! As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.

Cozedura simultânea em várias prateleiras

Se for necessário utilizar duas prateleiras, utilize o programa FORNO VENTILADO, o único adapto a este tipo de cozedura. Além disto, recomenda-se:

- não utilizar as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.
- utilizar as posições 2 e 4, colocando na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- quando se cozinham alimentos que necessitam de tempos e temperaturas de cozedura diferentes, programar uma temperatura média entre as duas recomendadas (*veja Tabela de cozedura no forno*) e colocar os alimentos mais delicados na posição 4. Retire antes o alimento que necessita de um tempo de cozedura inferior.
- quando se cozem pizzas em várias prateleiras com temperatura configurada em 220ºC, convém aquecer previamente o forno por 15 minutos. Geralmente a cozedura na posição 4 dura mais: aconselha-se portanto tirar primeiro a pizza cozida na prateleira mais baixa e somente depois de alguns minutos aquela cozida na posição 4.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

Tabela de cozedura no forno

Posição do botão de selecção	Alimento a ser cozido	Peso (Kg.)	Posição de cozedura prateleiras baixas	Tempo de pré-riscaldamento (minutos)	Posição do botão do termostato	Tempo de cozedura (minutos)
Scongelamento	Todos alimentos congelados					
Estático	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Ventilado	Pizzas (em 2 prateleiras)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasanha	1	3	10	200	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60
	Frango assado +batatas	1	2-4	10	180	60-75
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bigné (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno de Cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	Filé de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3/4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.° 4	4	5	Max	2-3
5 Grill ventilado	Frango na grelha	1.5	3	5	200	55-60
	Chocas	1.5	3	5	200	30-35

Obs.: os tempos de cozedura são indicativos e poderão serem modificados em função dos próprios gostos pessoais. Para cozedura no grill ou no grill ventilado, é necessário colocar a bandeja pingadeira sempre na 1a prateleira a partir de baixo.

Utilização do plano de cozedura de eléctrico

PT

! Em cada selector está indicada a posição da chapa eléctrica correspondente.

Chapas eléctricas

A regulação pode ser efectuada girando o selector correspondente no sentido horário ou anti-horário em 6 diferentes posições:

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Potência mínima
2 - 5	Potências intermediárias
6	Potência máxima

Para qualquer posição do selector diferente daquela de desligado, o indicador luminoso de funcionamento irá ligar-se.

Conselhos práticos para a utilização das chapas eléctricas

Para evitar dispersão de calor e danos às chapas é bom utilizar recipientes com fundo chato e de diâmetro não inferior ao da chapa.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestroni
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

! Antes da primeira utilização, é necessário aquecer as chapas de cosedura na temperatura máxima durante aproximadamente 4 minutos, sem panela. Durante esta fase inicial, o forro de protecção endurece-se e obtém a máxima resistência.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **As instruções são válidas somente para os países de destino cujos símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para a utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço ou se as mãos ou os pés estiverem húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do aparelho.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Sobre as placas eléctricas não devem ser apoiadas panelas instáveis ou deformadas para evitar que se derrubem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para dentro.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compões e impedir potenciais danos á saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade.
- É recomendável realizar as cozeduras ao GRILL sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfícies abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.

- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.

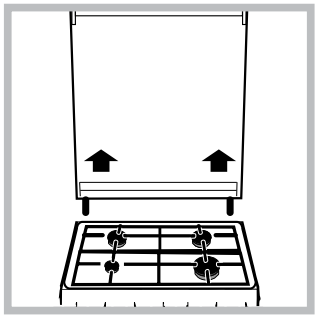
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive na máquina de lavar louça.

- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.

- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

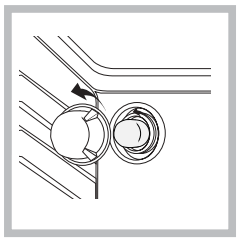
A tampa



É possível remover a tampa para facilitar a limpeza da parte traseira do plano de cozedura: abra-a completamente e puxe para cima (*ver figura*).

Verificação das guarnições do forno
Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno



1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, conexão E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

Assistência técnica

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N).

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

PT